



# 原料野菜の過不足に影響されない浅漬け安定生産システムの開発

Tokushima Prefectural Industrial Technology Center

辰巳屋食品株式会社 研究開発部 田中 民夫  
工業技術センター 食品技術課 中西 謙二, 宮崎 絵梨

## 1. 研究目的

浅漬け用塩漬け野菜の新鮮さを長期間保持する技術を開発することで、安定した浅漬け生産システムを確立する。

## 2. 研究内容

食塩水濃度や塩類の違いによる氷点降下作用や乳酸菌増殖抑制効果について検討するとともに、野菜の緑色保持に効果のある塩類の選択、塩分濃度、保存温度等の条件を検討した。目視による外観変化と併せて、塩漬け壬生菜の植物色素含量を測定し、緑色保持の指標とした。確立した技術について工場規模での実用化試験も実施した。

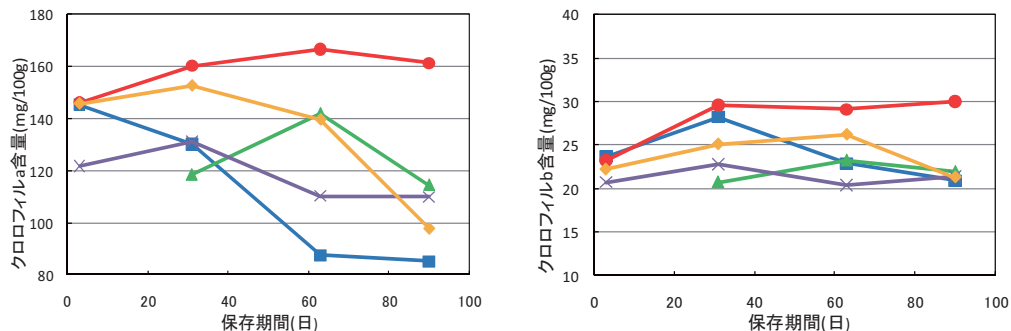


図1 保存期間中の植物色素含量変化

- 7%食塩水, 3°C保存
- 高塩分低温保存区
- ▲ 高塩分低温保存, 漬け替え
- × 高塩分低温保存, トレハロース
- ◆ 高塩分低温保存, ミネラル



図2 2ヶ月保存後の壬生菜の外観  
(左)従来法 (右)高塩分低温保存

## 3. 研究成果

従来より高濃度の食塩水で漬け込み液の氷点を下げ、低温で保存することによって乳酸菌の増殖が抑制され、原料野菜の緑色を長期間保持できることがわかった。工場規模での実用化試験でも、これまで2~3週間であった浅漬け用塩漬け野菜の保存期間が、2ヶ月にまで延長された。